Manzana Crujiente

Meal Components: Fruits, Grains

Desserts, C-02

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina integral/mezcla fortificada	14 oz	3 1/4 tazas	1 lb 12 oz	1 Cuarto gl 2 1/2 tazas	<ol style="list-style-type: none">1. Para cubrir: Combine la harina, avena arrollada o trigo arrollado, azúcar morena, canela, nuez moscada (opcional), sal y margarina. Mezcle hasta que se desmigaje. Aparte la mezcla hasta el paso 6.
Copos de avena (arrollada)	9 oz	3 tazas 2 Cdas	1 lb 2 oz	1 Cuarto gl 2 1/4 tazas	
O	O	O	O	O	
Trigo arrollado	9 oz	3 tazas	1 lb 2 oz	1 Cuarto gl 2 tazas	
Azúcar morena, compacta	15 oz	2 tazas	1 lb 14 oz	1 Cuarto gl	
Canela molida		1 Cda 1 1/2 cda		3 Cdas	
Nuez moscada molida (opcional)		1 Cda 1 1/2 cda		3 Cdas	
Sal		1/2 cda		1 cda	

Manzanas enlatadas en rodajas sin endulzar, empaque sólido, con jugo	6 lb 4 oz	3 Cuarto gl 2/3 tza (1 lata No. 10)	11 lb 2 oz	1 gl 2 1/2 Cuarto gl (2 latas No. 10)	<p>2. Para el relleno: Escorra las manzanas, reservando el jugo. Para 50 porciones, añada suficiente agua al jugo para obtener 1 ½ tza de líquido. Para 100 porciones, añada suficiente agua al jugo para obtener 3 tazas de líquido.</p> <p>3. Coloque 5 lb 9 oz (2 qt gl 3 ¾ tazas) de manzanas en cada bandeja para mesa de vapor (12 "x 20" x 2 ½"). Para 50 porciones, utilice 1 bandeja. Para 100 porciones, utilice 2 bandejas.</p>
Azúcar	10 1/2 oz	1 1/2 tazas	1 lb 5 oz	3 tazas	<p>4. Espolvoree 10 ½ oz (1 ½ tazas) de azúcar, 1 ½ cda de canela y ¼ tza de jugo de limón sobre las manzanas en cada bandeja. Revuelva para combinar bien.</p>
Canela molida		1 1/2 cda		1 Cda	
Jugo concentrado de limón congelado, reconstituido		1/4 tza		1/2 tza	<p>5. Vierta 1 ½ tazas de líquido sobre las manzanas en cada bandeja.</p> <p>6. Espolvoree 3 lb 6 oz (alrededor de 2 cuarto gl 1 tza) de la mezcla de harina uniformemente sobre las manzanas en cada bandeja para mesa de vapor.</p> <p>7. Hornee hasta que la capa superior esté dorada y crujiente: En horno convencional: 425°F de 35 a 45 minutos. Para horno de convección:</p>

8. Enfríelo. Corte cada bandeja 5 x 10 (50 piezas por bandeja).

Notas

Comentarios:

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving

Yield

Volume

1 pieza provee 1/4 taza de fruta y el equivalente a 3/4 oz de granos.

50 Servings: alrededor de 10 lb 6 oz

50 Servings: 1 Bandeja para mesa de vapor

100 Servings: alrededor de 20 lb 12 oz

100 Servings: 2 Bandejas para mesa de vapor